# Guide de montage et d'utilisation des barbecues à gaz Tasman

FR

Illustrations non à l'échelle. Les specifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

MM095

CE
0359

**AVERTISSEMENT**

- **Utilisation en extérieur uniquement. Non prévu pour un usage commercial.**
- **Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser cet appareil. Le non respect des instructions peut entraîner des accidents mortels, des blessures corporelles graves et/ou des dégâts matériels.**
- **Attention : les parties accessibles du barbecue peuvent être extrêmement chaudes. Tenir les enfants à l'écart.**
- **Ne déplacez jamais le barbecue en cours d'utilisation.**
- **Coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.**
- **Toute modification de cet appareil, mauvais usage ou manquement aux instructions risque d'être dangereux et annulerait la garantie. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.**
- **Conservez ce guide pour référence ultérieure.**
- **Effectuez un test anti-fuites tous les ans et à chaque changement ou débranchement de la bouteille de gaz. Vérifiez que les branchements du tuyau de gaz sont bien serrés.**
- **En cas d'embrasement (feu de graisse) veuillez vous référer à la section « fonctionnement » de ce guide.**

## POUR VOTRE SECURITE

**En cas d'odeur de gaz :**

1. **Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.**
2. **Eteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le capot du barbecue.**
4. **Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil et appelez votre revendeur.**

## POUR VOTRE SECURITE

1. **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.**
2. **N'entreposez aucune bouteille de gaz à proximité autre que celle raccordée à l'appareil ou à un autre appareil.**

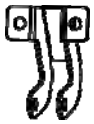
## Liste des pièces détachées

Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis.

Capot [1] x1

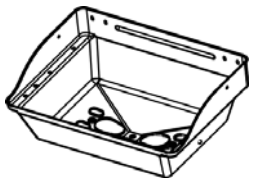
Poignée du capot [2] x1

Entretoise Poignée du Capot [3] x2

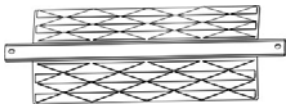


Charnière côté Capot [4] x2

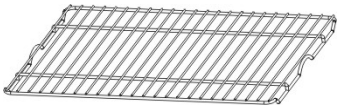
Charnière côté Corps du barbecue [5] x2



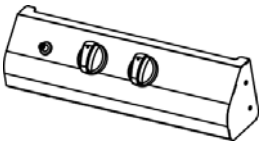
Corps du barbecue [6] x1



Diffuseur de chaleur [7] x1



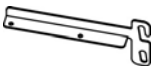
Grille de cuisson [8] x1



Assemblage Panneau de contrôle [9] x1

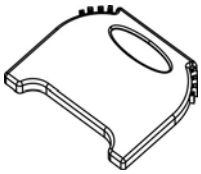
Support du récipient à graisses [10] x1

Récipient à graisses [11] x1

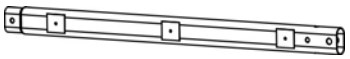


Support d'étagère A [12] x1

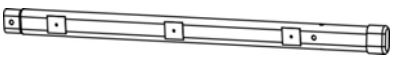
Support d'étagère B [13] x1



Etagère latérale [14] x1



Pied Avant Gauche [15] x1



Pied Avant Droit [16] x1

Pied Arrière Gauche [17] x1

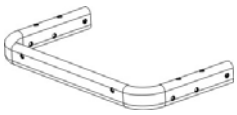
Pied Arrière Droit [18] x1

## Liste des pièces détachées

Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis.

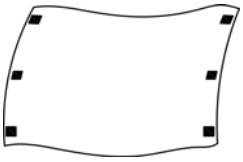
Entraxe court [19] x4

Entraxe long [20] x3

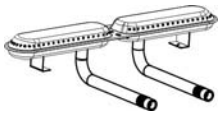


Support latéral du corps de barbecue [21] x2

Roue [22] x2



Ecran nylon [23] x1



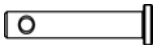
Brûleur [24] x1

Electrode ( avec collecteur de gaz) [25] x1

Goupilles des charnières et des roues [26] x4

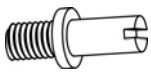
Rondelle pour Poignée du Capot [27] x2

Entretoise du corps de barbecue [28] x4



Axe de la charnière [29] x2

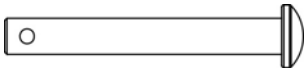
Ecrou M6 [30] x22



Goujon du Diffuseur de Chaleur [31] x2

Entretoise de l'étagère [32] x4

Rondelle Ø6 [33] x4



Axe court de roue [34] x2

## Liste des pièces détachées

Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis.

Echelle 1:1

| | |
|---|---|
| Vis ST4.0x10 [35] x3 | |
| Vis ST4.8x25[36] x4 | |
| Boulons M6x15 [37] x8 | |
| Boulons M6x35 [38] x12 | |
| Boulons M6x40 [39] x4 | |
| Boulons M6x50 [40] x10 | |
| Boulons M6x75 [41] x2 | |

# Montage

**IMPORTANT!**
OUTILS NECESSAIRES AU MONTAGE:

- Tournevis cruciforme/Phillips ou à tige plate de moyenne dimension, clé à molette ou jeu de clés métriques. **Conseil: Séparez bien les différents types de vis et boulons dès le départ en utilisant un outils de mesure ( ex : boulon M6x40 = 4 cm etc…)**
- Le montage de ce barbecue nécessite 2 personnes.
- Bien que toutes les précautions aient été prises lors de la fabrication de ce produit, soyez prudent lors du montage au cas où des bords coupants seraient présents.
- **Merci de lire attentivement la partie "Informations importantes" avant le montage et avant l'utilisation de votre barbecue.**

## 1

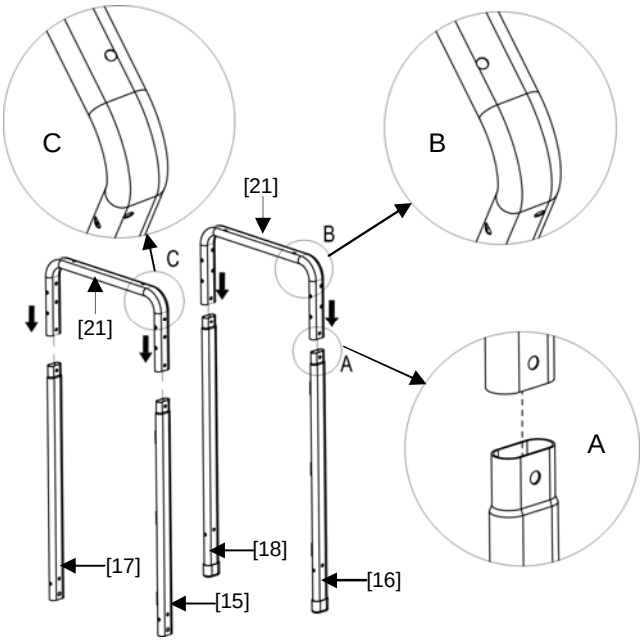
Support latéral du corps de barbecue [21] x2

Pied Avant Gauche [15] x1

Pied Avant Droit [16] x1

Pied Arrière Gauche [17] x1

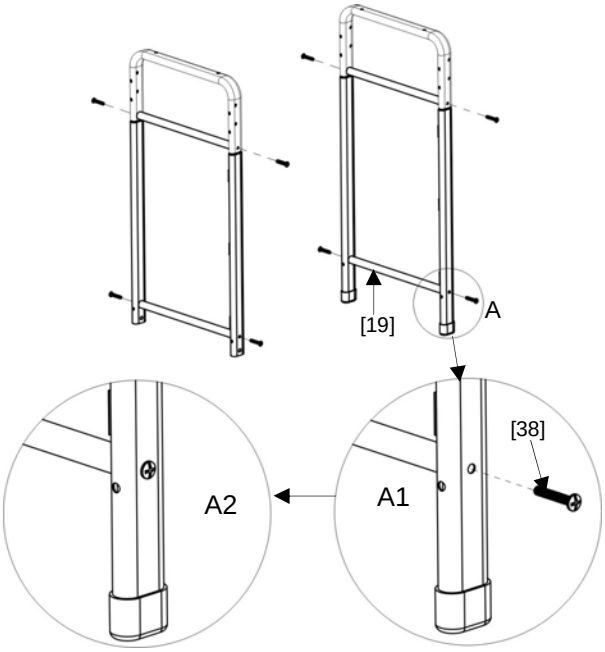
Pied Arrière Droit [18] x1




## 2

Entraxe court [19] x4

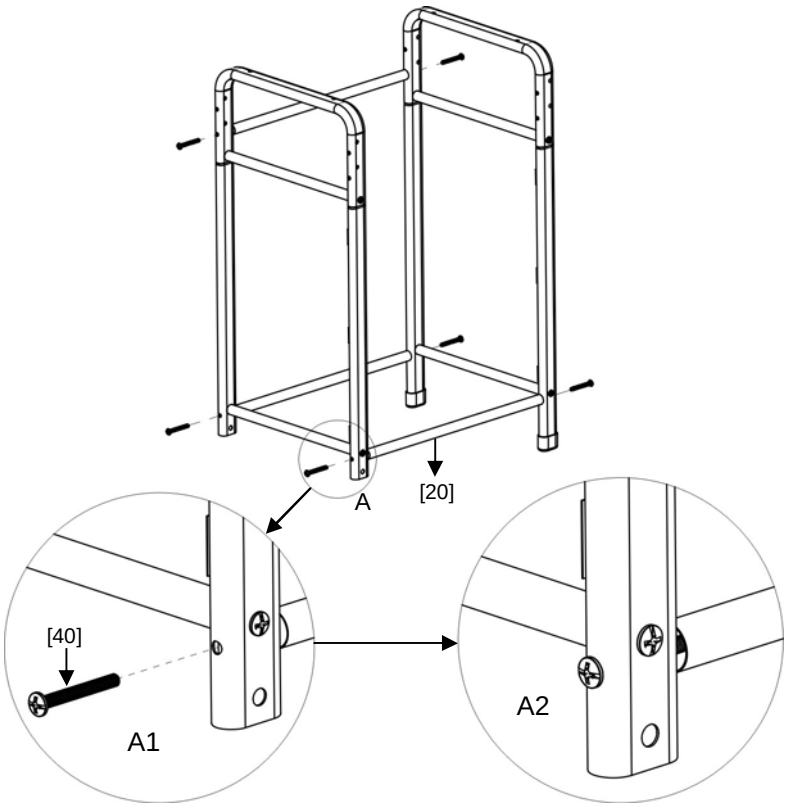
Boulons M6x35 [38] x8



## 3

Entraxe long [20] x3

Boulons M6x50 [40] x6

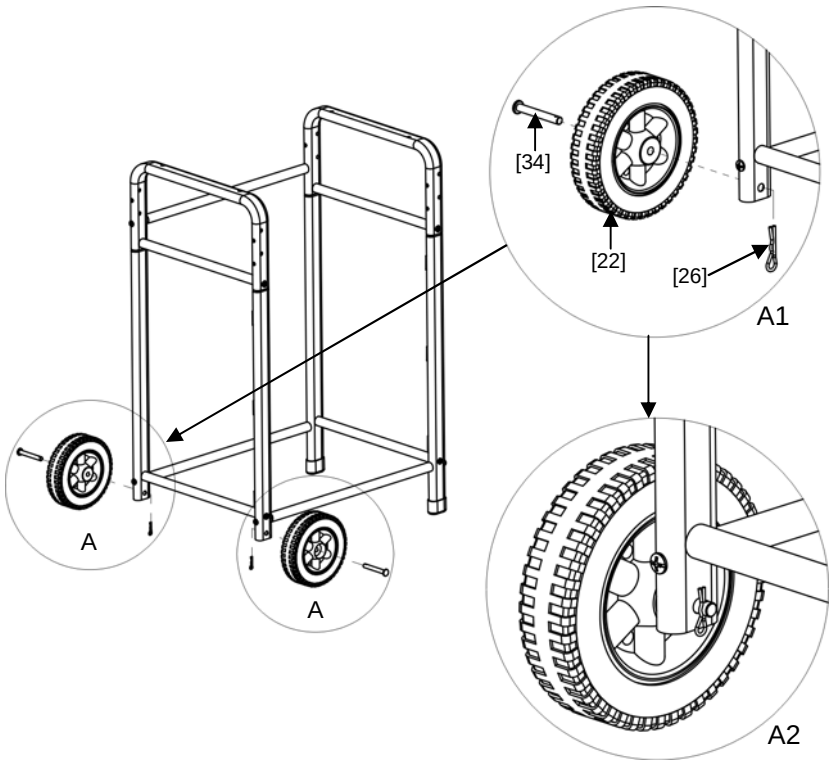



## 4

Roue [22] x2

Axe court de roue [34] x2

Goupilles des charnières et des roues [26] x2



# 5

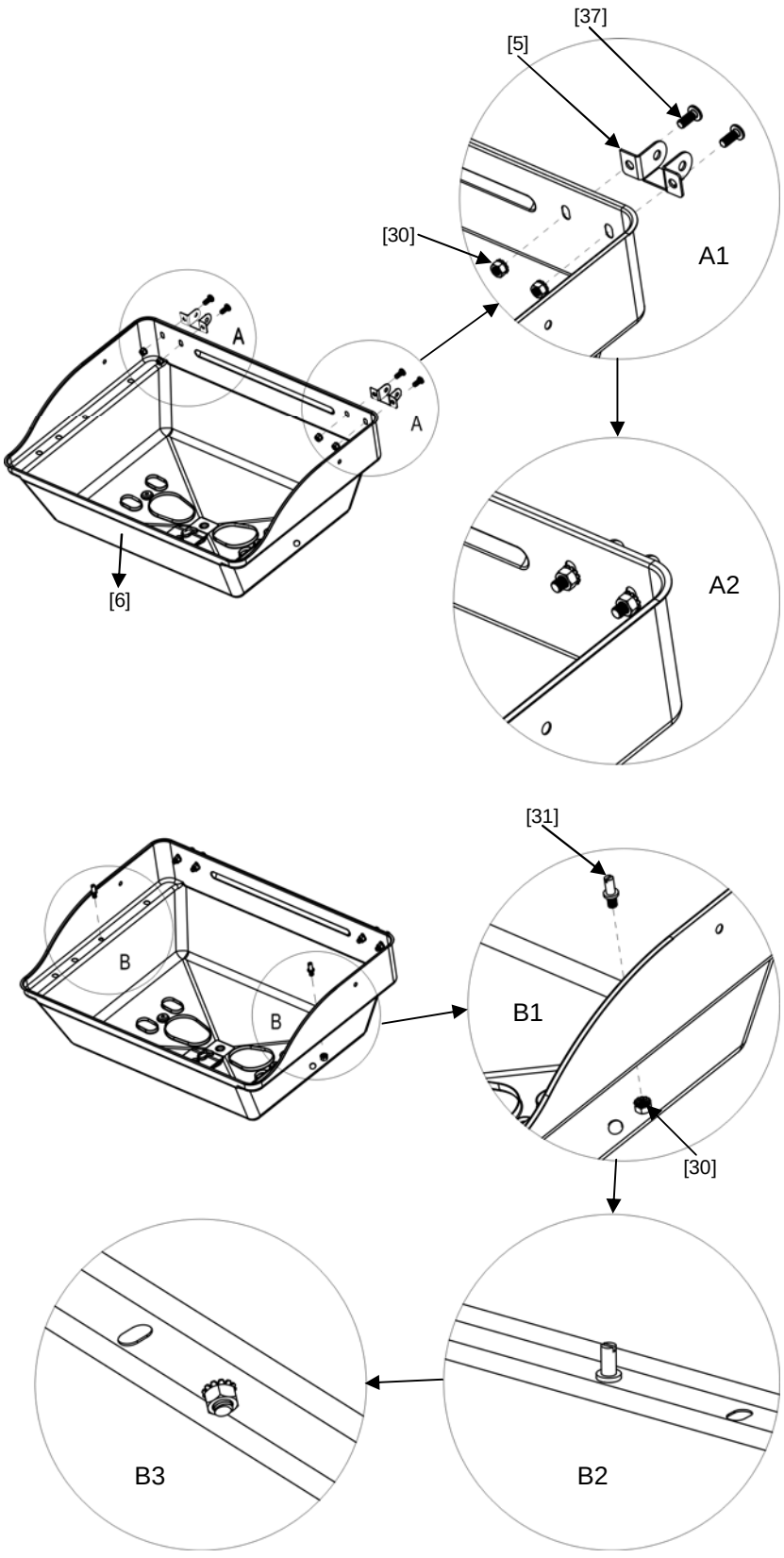
Corps du barbecue [6] x1

Charnière côté Corps du barbecue [5] x2

Goujon du Diffuseur de Chaleur [31] x2

Boulons M6x15 [37] x4

Ecrou M6 [30] x6

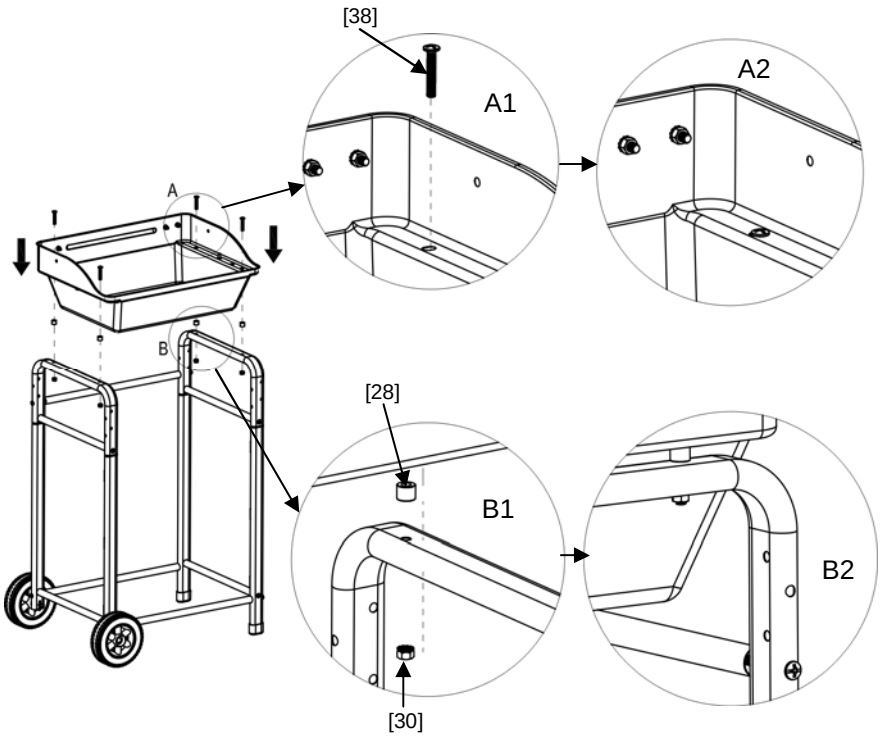


## 6

Boulons M6x35 [38] x4

Ecrou M6 [30] x4

Entretoise du corps de barbecue [28] x4



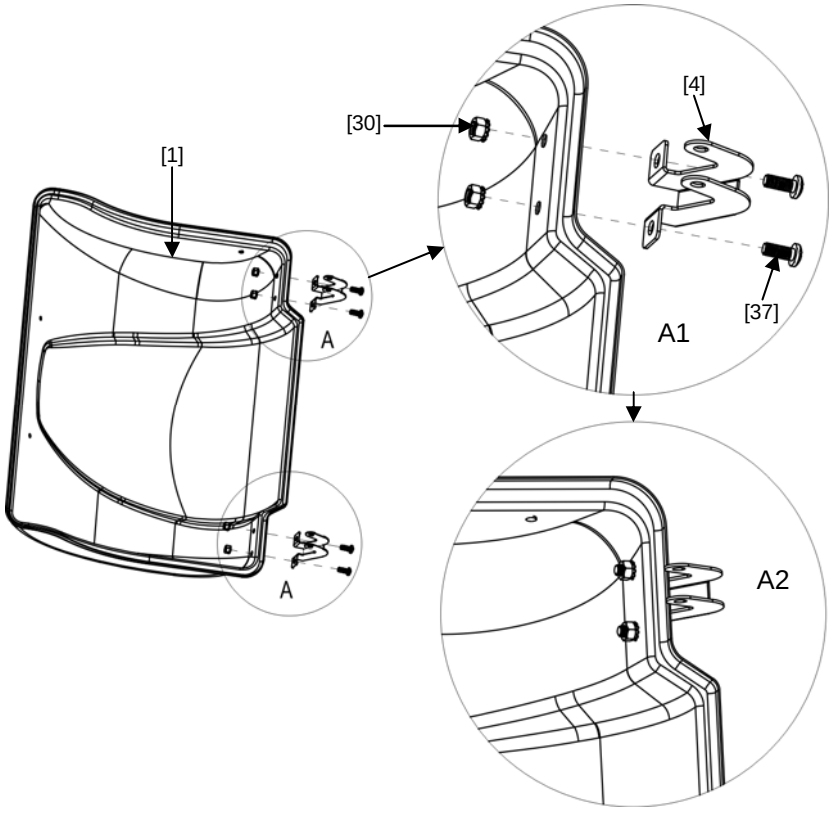

## 7

Capot [1] x1

Charnière côté Capot [4] x2

Boulons M6x15 [37] x4

Ecrou M6 [30] x4



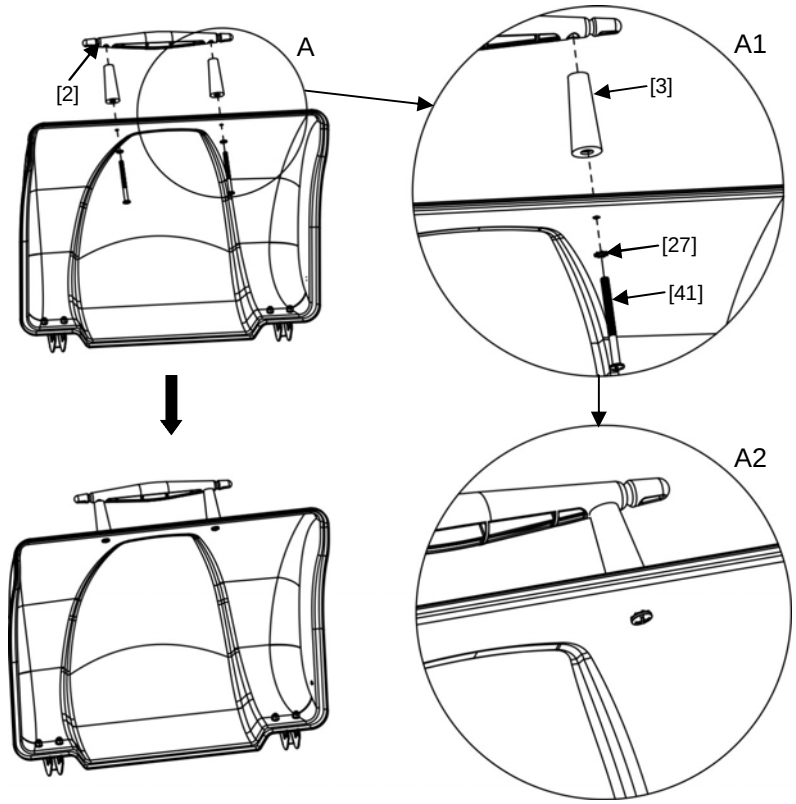
## 8

Poignée du capot [2] x1

Entretoise Poignée du Capot [3] x2

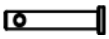
Rondelle pour Poignée du Capot [27] x2

Boulons M6x75 [41] x2

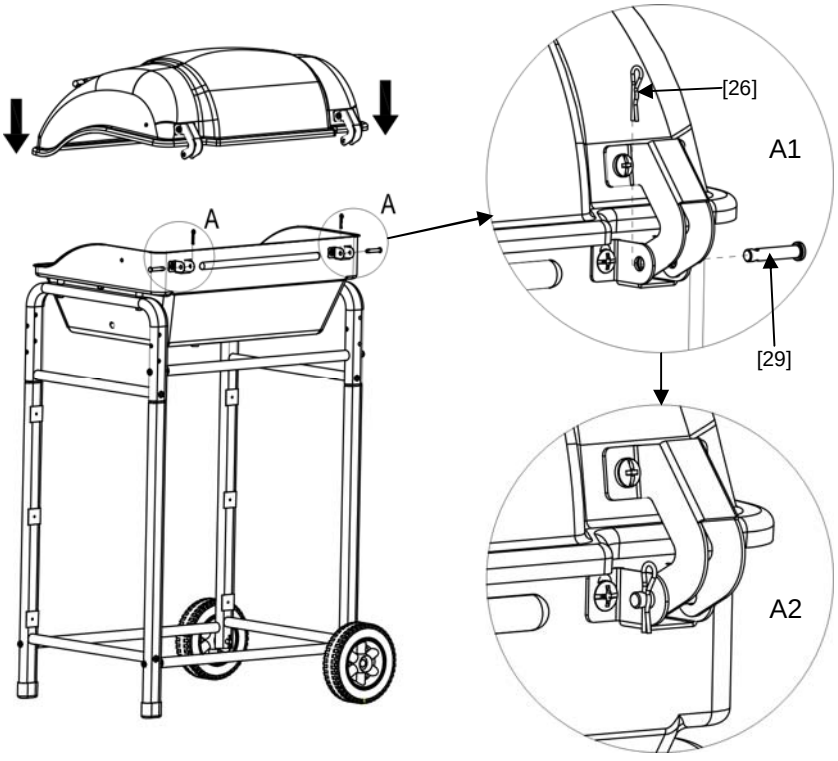



## 9

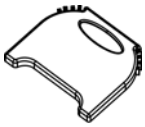
Goupilles des charnières et des roues [26] x2



Axe de la charnière [29] x2



## 10

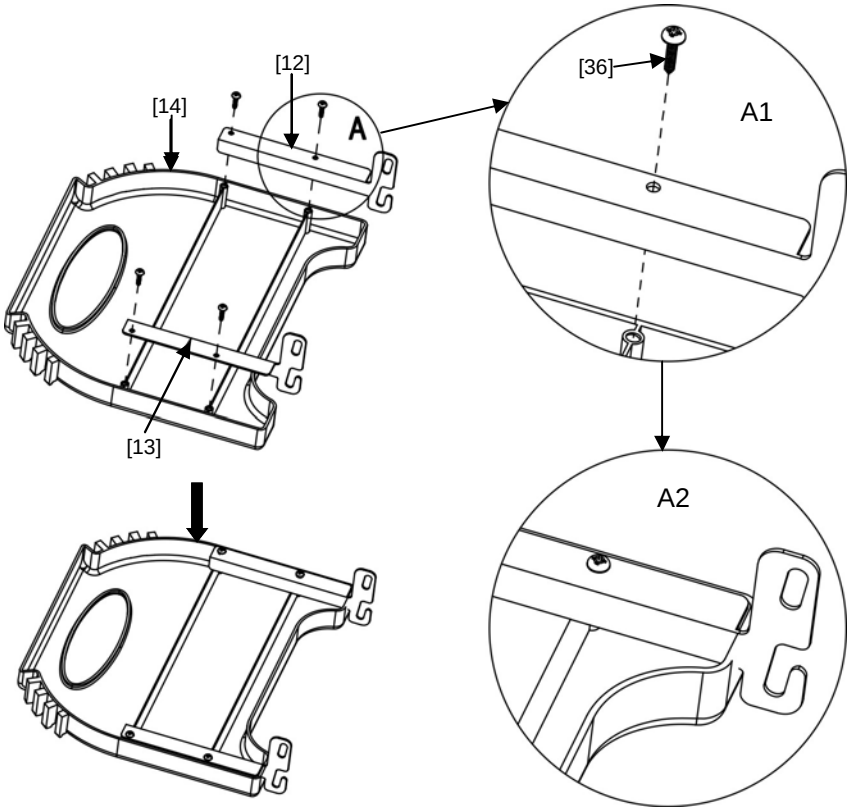


Etagère latérale [14] x1

Support d'étagère B [13] x1

Support d'étagère A [12] x1

Vis ST4.8x25 [36] x4



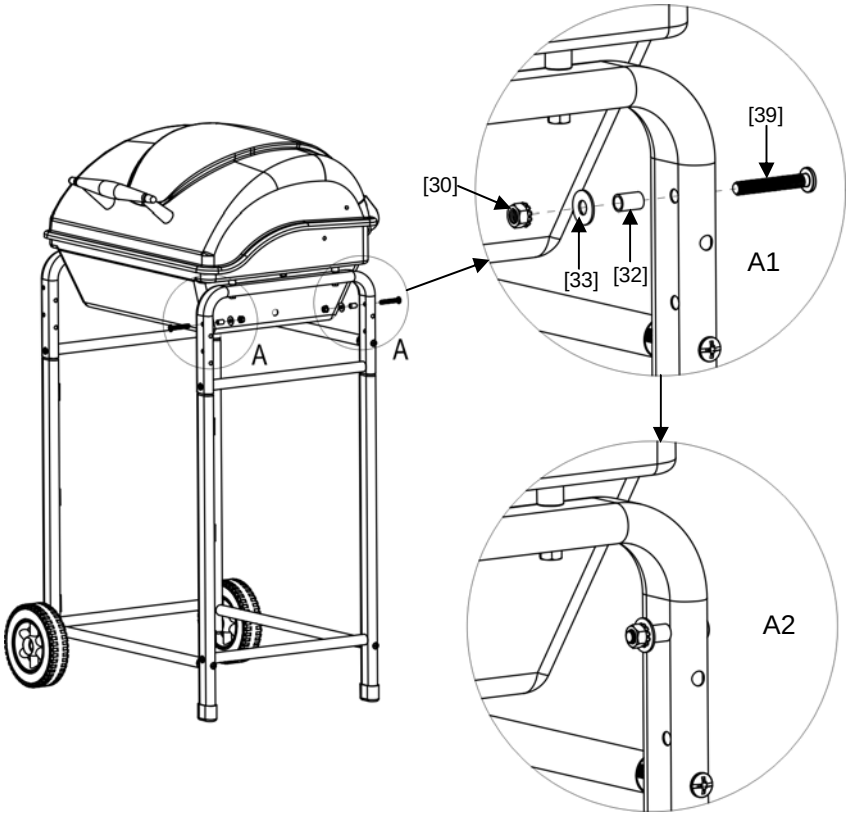

## 11

Boulons M6x40 [39] x2

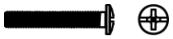
Entretoise de l'étagère [32] x2

Rondelle Ø6 [33] x2

Ecrou M6 [30] x2



# 12

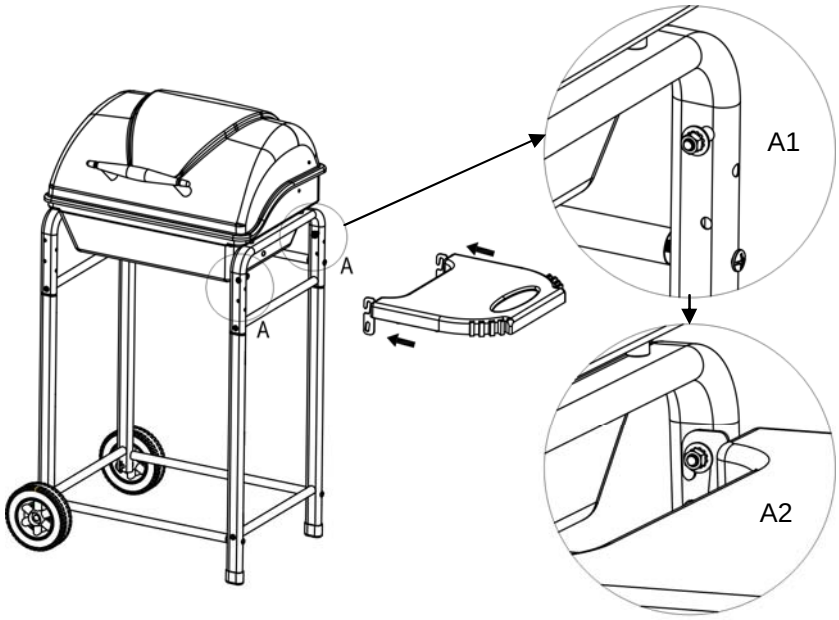


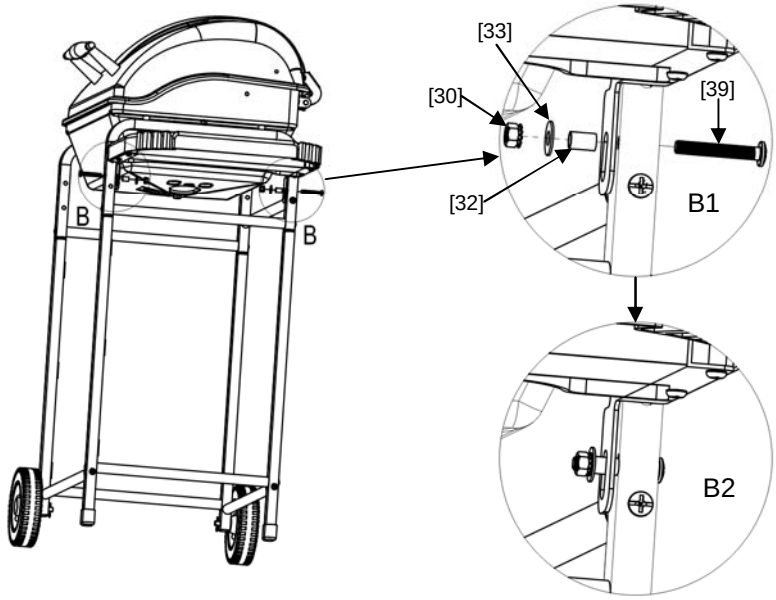
Boulons M6x40 [39] x2

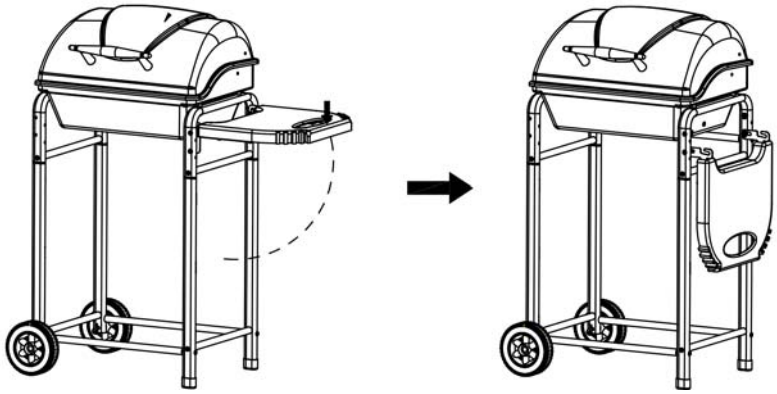
Entretoise de l'étagère [32] x2

Rondelle Ø6 [33] x2

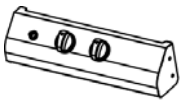
Ecrou M6 [30] x2



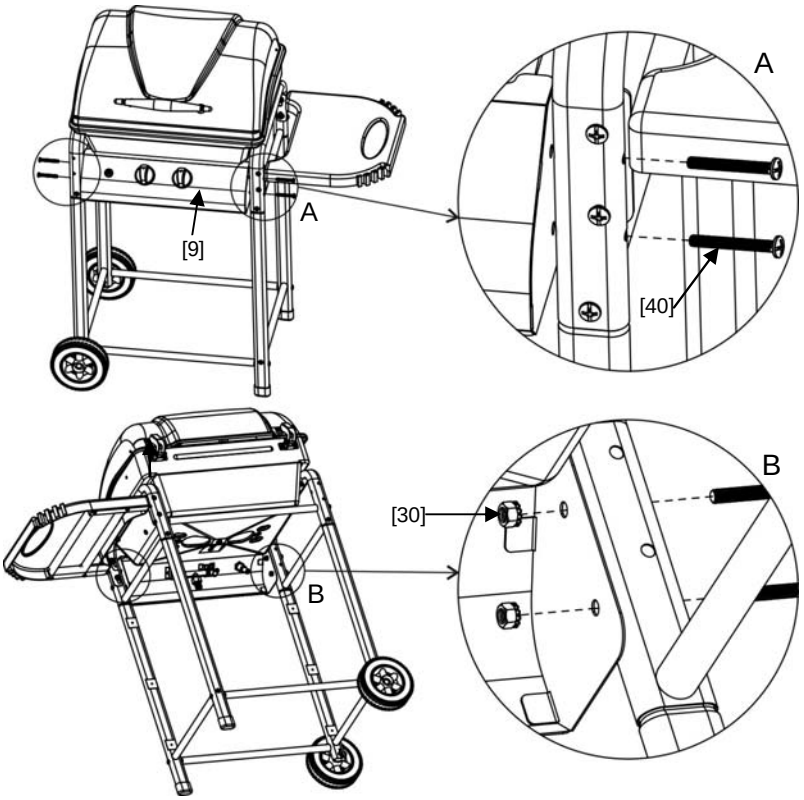
## 13



Assemblage Panneau de contrôle [9] x1

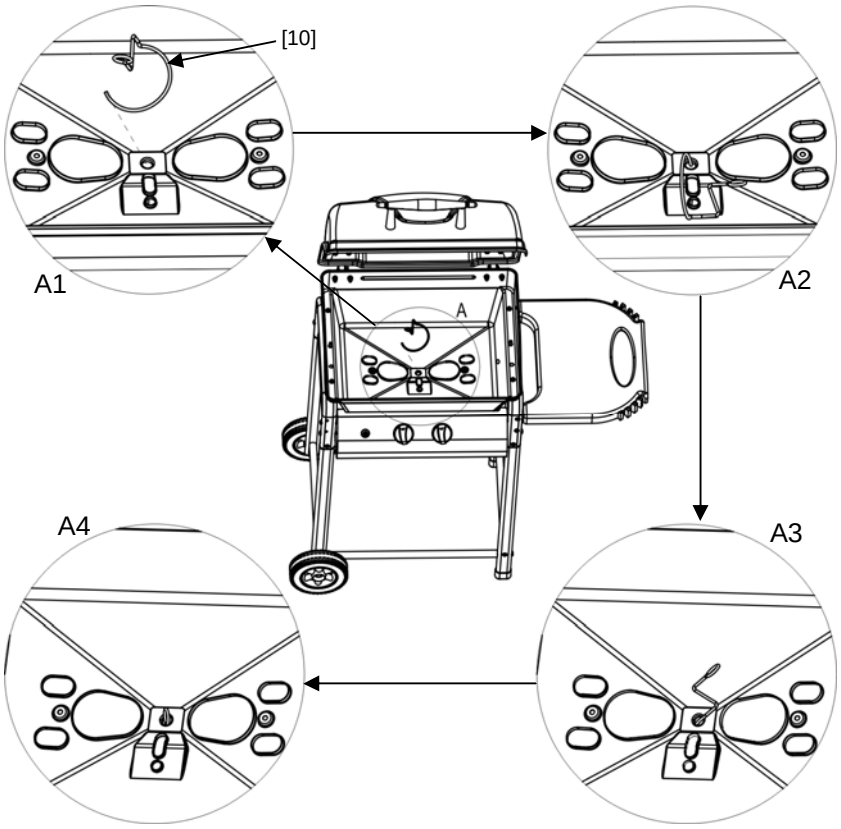
Boulons M6x50 [40] x4

Ecrou M6 [30] x4

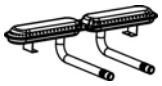



## 14

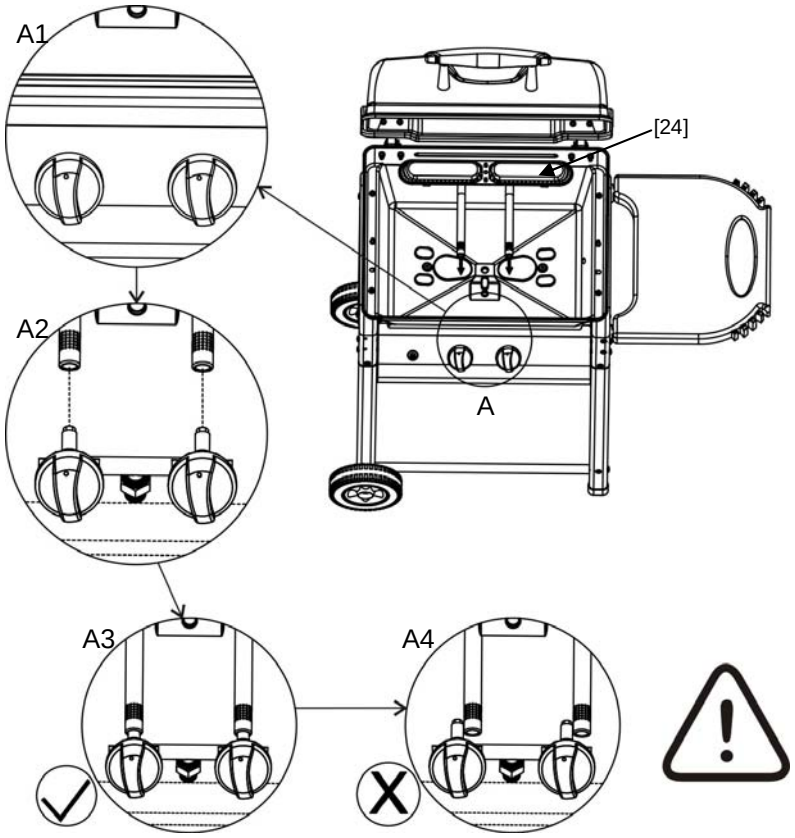
Support du récipient à graisses [10] x1



## 15

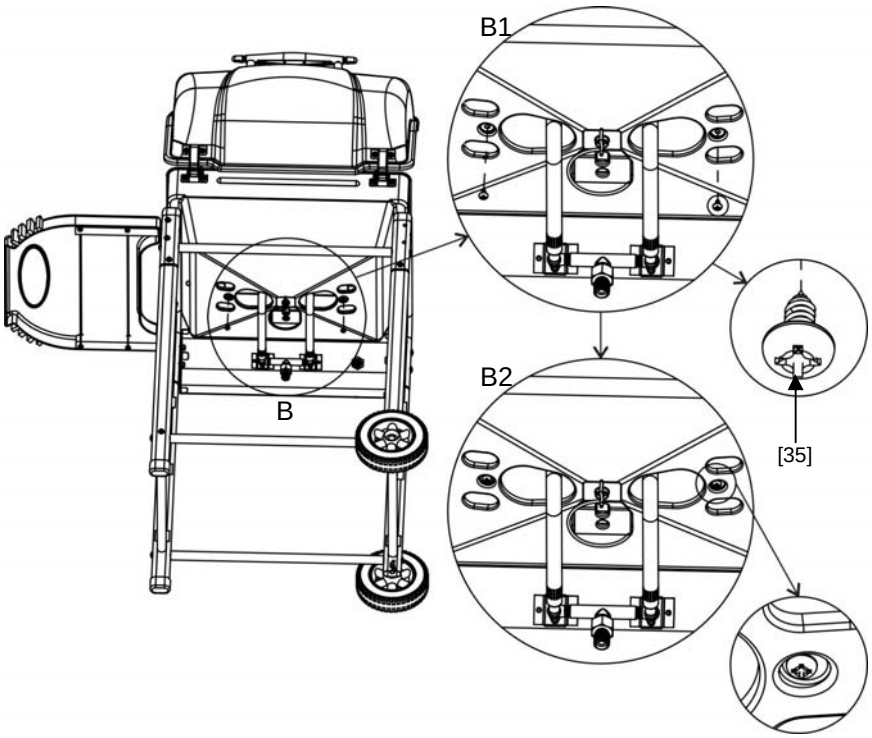


Brûleur [24] x1




## 16

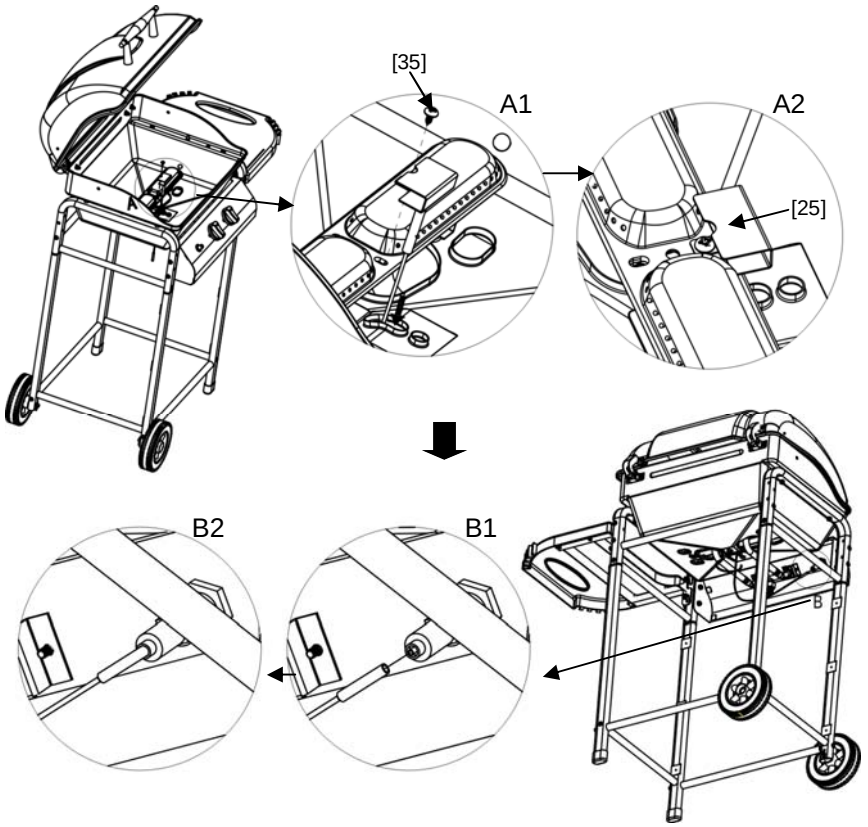
Vis ST4.0x10 [35] x2



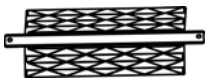
## 17

Electrode ( avec collecteur de gaz) [25] x1

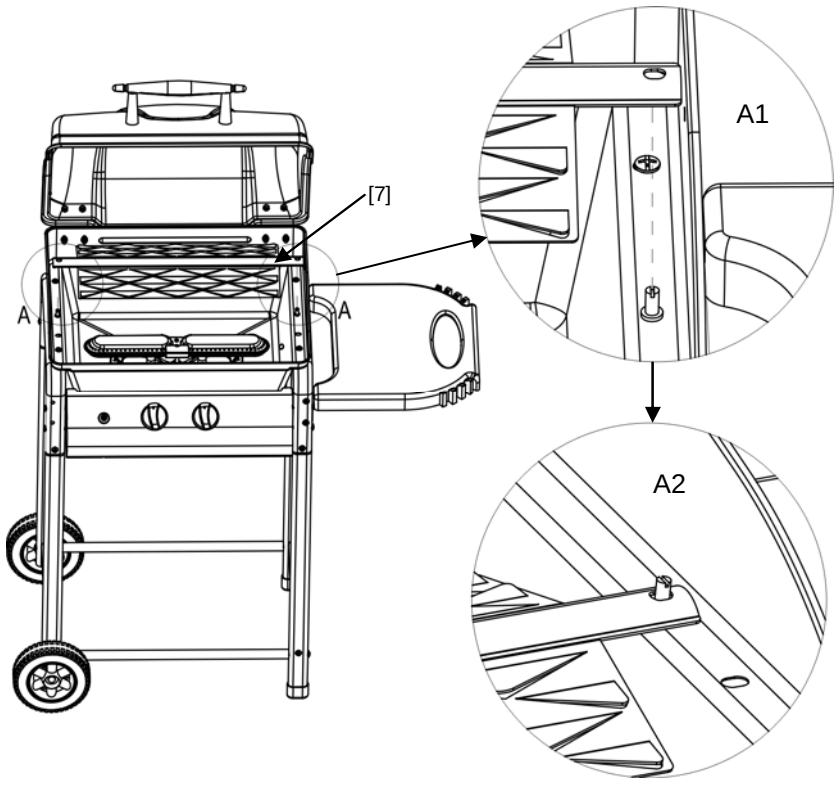
Vis ST4.0x10 [35] x1




## 18

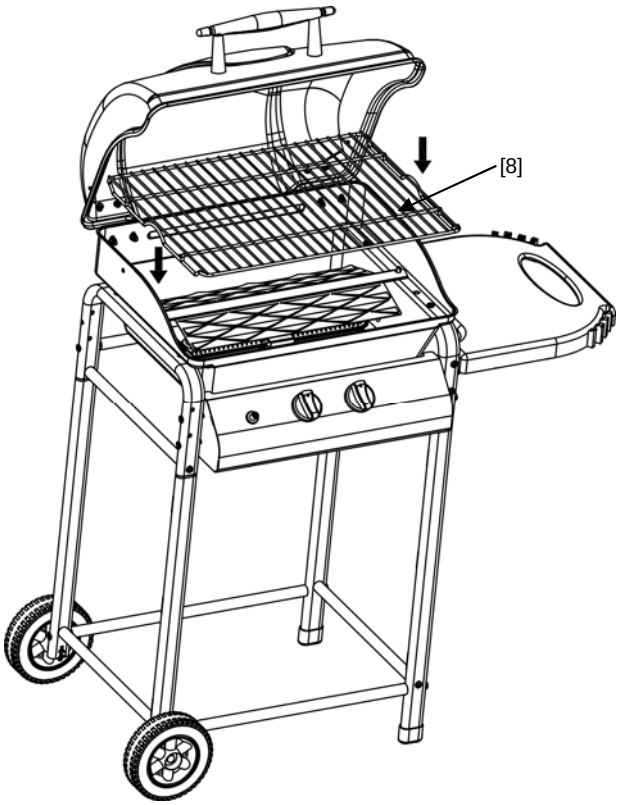


Diffuseur de chaleur [7] x1



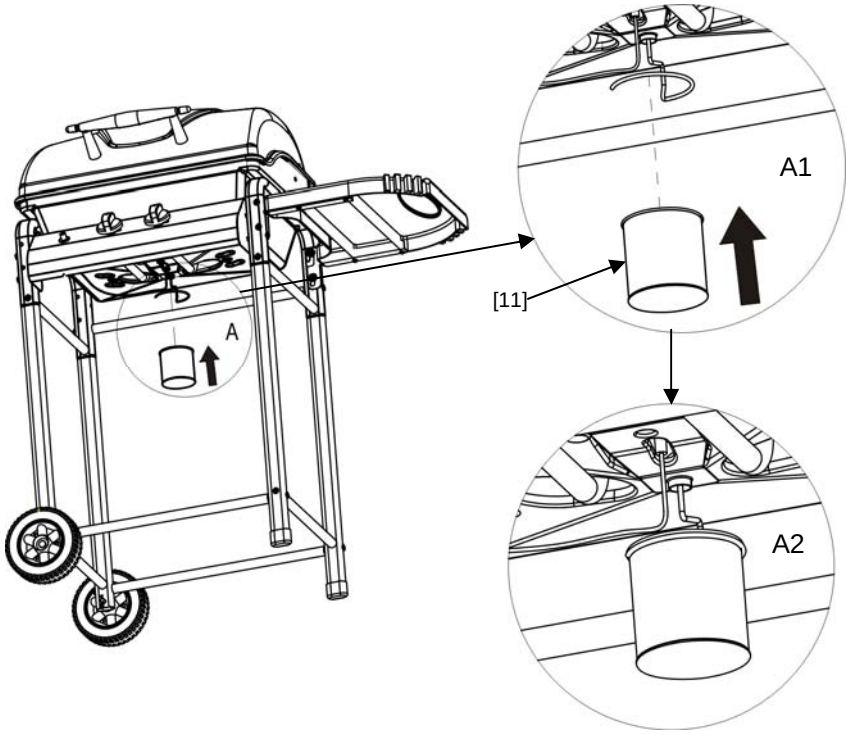
## 19

Grille de cuisson [8] x1

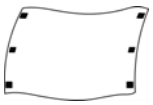



## 20

Récipient à graisses [11] x1

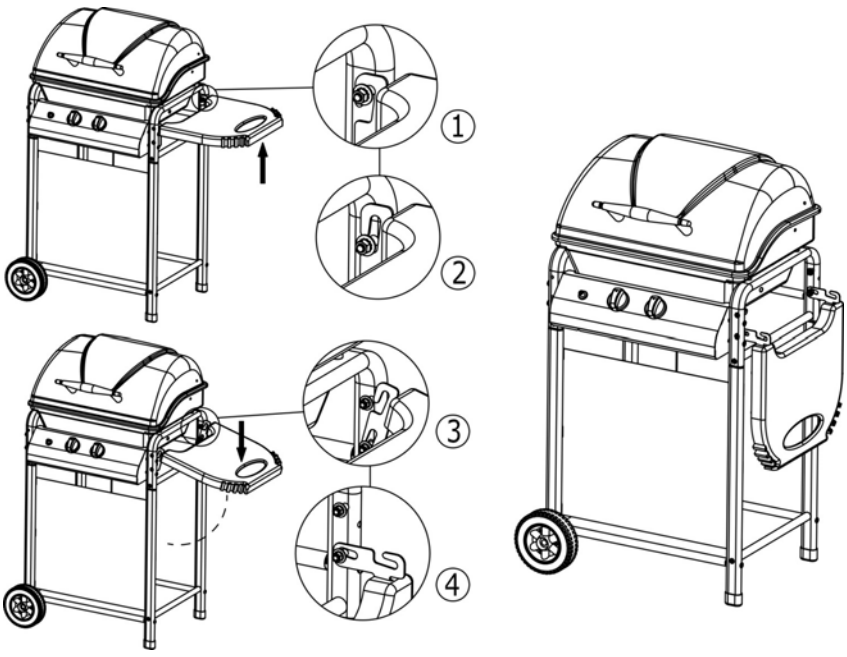


## 21



Ecran nylon [23] x1

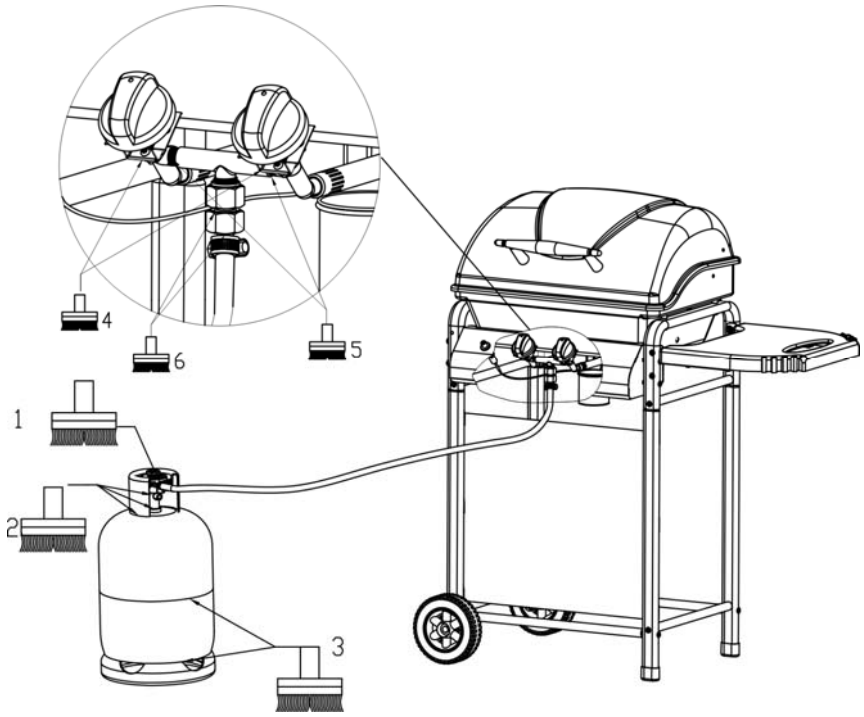
## 22




**LE MONTAGE EST MAINTENANT TERMINÉ.**

**LE MODE D'EMPLOI ET LES PROCEDURES D'ENTRETIEN SE TROUVENT DANS LES PAGES SUIVANTES**

# Schema du test de fuite




TOUS LES JOINTS ET TOUTES LES CONNEXIONS DOIVENT MAINTENANT FAIRE L'OBJET D'UN TEST DE FUITE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

Faire ce test de fuite tous les ans et à chaque changement de bouteille de gaz.

## Test de fuite

Toujours effectuer ce test dans une zone bien ventilée.

**Etape 1 -** Vérifier que tous les boutons sont en position ARRET.
**Etape 2 -** Détachez le panneau de contrôle du barbecue, qui se trouve à l'avant du corps du barbecue, en tirant les boutons et en enlevant les vis de retenue du panneau de contrôle.
**Etape 3 -** Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
**Etape 4 -** Vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la soupape, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 % ).
**Etape 5 -** N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE pour tester les fuites.
**Etape 6 -** La formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite

- Coupez l'alimentation en gaz
- Resserrez tous les joints
- Recommencez le test
- Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance.

Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.

## Informations Importantes

**Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.**

- ⚠ Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- ⚠ Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : S'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- ⚠ Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- ⚠ Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
- ⚠ Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent jamais être placées directement sous le barbecue.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent jamais être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- ⚠ Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- ⚠ Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- ⚠ Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est allumé. Attendre qu'il ait complètement refroidit.
- ⚠ Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- ⚠ La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- ⚠ Utilisez des ustensiles spéciaux pour barbecues avec des poignées longues et résistantes.
- ⚠ Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- ⚠ Certaines partie de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- ⚠ Coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas en cours d'utilisation.
- ⚠ Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- ⚠ N'utilsez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue faîtes un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- ⚠ Faîtes le test d´étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz.
- ⚠ Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- ⚠ Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- ⚠ Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- ⚠ Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.

## Informations sur le Gaz, le Détendeur et le Tuyau

Ce barbecue peut être alimenté par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette pour changer les bouteilles. Les bouteilles de butane, fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

La bouteille de gaz ne doit jamais être placée sur le socle du chariot ni directement sous le barbecue.

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive.
- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.
- Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme ISO3821 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.

Pour des performances optimales, nous vous conseillons d'utiliser une bouteille de butane de 15 kg ou une bouteille de propane de 13 kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN12864. VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE.

Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

## Installation

**Sélection d'un emplacement**
Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré sur une surface plane. Ne jamais mettre votre barbecue en sous-sol. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible, dont les arbres et barrières et assurez-vous qu'il n'y a pas de source de chaleur près du barbecue ( cigarettes, flammes nues, étincelles, etc…). Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables!

**Précautions**
Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue.

Placez la bouteille de gaz sur une surface plane, à côté du barbecue, et assurez-vous qu'elle n'est pas à proximité d'une source de chaleur.

Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) à proximité avant de continuer.

**Raccord d´un tuyau de gaz au barbecue**
Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif, de pâte ou de liquide sur le raccord.

**Fixation du détendeur sur la bouteille de gaz**
Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position ARRET. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille.

## Fonctionnement

**⚠Avertissements**

⚠ Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'INFORMATIONS IMPORTANTES' de ce manuel.

⚠ La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.

**Préparatifs avant la cuisson**
Pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la surface de cuisson, veuillez utiliser une brosse à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque barbecue. (Note : Quand vous cuisinez la première fois, les couleurs peuvent changer légèrement. C'est normal.) Lors de l'utilisation le revêtement de protection de la grille peut partir. C'est normal et non dangereux.

**Allumage du barbecue**

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Enfoncez le bouton de gaz de gauche et tournez-le jusqu'à la position MAXI. Appuyez plusieurs fois et rapidement sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que la partie gauche du brûleur s'allume.
- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.
- Après avoir allumé la partie gauche du brûleur, tournez le bouton de gaz de droite jusqu'à la position maxi. La partie restante du brûleur devrait s'allumer automati quement.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le capot doit être ouvert pendant la période de préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

**Instructions pour un allumage manuel**

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite sous le corps du barbecue et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.
- Poussez et tournez le bouton de gaz de droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale en prenant soin de vous protéger des flammes.
- Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.
- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.

- Si le brûleur ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le capot doit être ouvert pendant la période de préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

**Cuisson sur la grille**
Les brûleurs chauffent le diffuseur de chaleur sous la grille qui, à son tour, chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

**Cuisson sous le capot**
Avec les barbecues équipés d'un capot , il est possible de cuire les aliments avec le capot fermé de manière à obtenir un « four» pour rôtir les aliments, comme les rôtis de viande, les poulets etc. Une cuisson plus régulière est d'ailleurs obtenue avec le capot fermé. **Par contre il faut toujours avoir les brûleurs sur la position MINI avec le capot fermé.**

Pour obtenir les meilleurs résultats mettez la nourriture que vous voulez cuire ou rôtir dans un plat de cuisson métallique et posez-le sur un côté de la grille de cuisson.

Pendant que vous rôtissez, mettez les brûleurs à la position faible ou moyen et fermez le capot.

Evitez de soulever le capot sans raison pour que la chaleur ne se dissipe pas. Si le capot est ouvert pendant la cuisson laissez le temps au barbecue de remonter en température pour finir la cuisson.

Si la température intérieure devient trop importante tournez les boutons de gaz au MINI. Il n'est pas nécessaire, ni conseillé, d'avoir tous les brûleurs au MAXI quand le capot est fermé.

NE LAISSEZ PAS SURCHAUFFER LE BARBECUE. Prenez garde à la vapeur brûlante lorsque vous ouvrez le couvercle.

**Contrôle des embrasements "Très Important"**
Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit la viande et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler la viande. Pour contrôler ces embrasements il est **ABSOLUMENT ESSENTIEL** d'enlever les excès de gras sur la viande ou la volaille avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson et essayez d'éviter les morceaux de viande très bon marché car ils ont tendance à avoir beaucoup de gras . Il faut également mettre les brûleurs sur MINI pour la cuisson.

Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteint en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.

En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

**Feux de graisses**
Videz et nettoyez le récipient à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation. Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faîtes cuire beaucoup de nourriture très grasse (saucisses, merguez,…). Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

**En cas de feu de graisse:**
- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- NE JAMAIS ASPERGER VOTRE BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.
- NE PAS ENLEVER LE RECIPIENT A GRAISSES.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

**Fin de la séance de cuisson**
Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.

**Mise à l'arrêt du barbecue**
Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez

toutes les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRET, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.

Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

## Soin et Entretien

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

⚠ N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
⚠ Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée avec un antirouille et repeinte avec une peinture barbecue ou résistante à la chaleur.

Un nettoyant pour chromes peut être utilisé sur les parties chromées si nécessaire. Pour éviter la rouille, essuyez les parties chromées avec une huile de cuisson après les avoir nettoyées et séchées.

**Surfaces de cuisson et grille de réchauffage**
Quand le barbecue a refroidit, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent léger en crème sur un tampon non abrasif. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurantes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle.

**Brûleur**
Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à de la graisse de cuisson bouchant une partie du brûleur ou des débris ou des insectes dans les trous ou les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourraient occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre barbecue**. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.**

Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:

- en sortant votre barbecue de son rangement.
- si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.
- si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.
- si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.
- si vous trouvez un amas de graisse.

Pour autant qu'ils brûlent correctement, en usage normal, le fait de brûler les résidus après la cuisson conservera les brûleurs propres.

Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le du barbecue. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.

Nettoyer l'écran à insectes à l'extrémité du tube du brûleur avec une petite brosse ( ou une vieille brosse à dent par exemple).

Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.

Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.

**Diffuseur de chaleur**
Éliminez tous résidus alimentaires du diffuseur de chaleur avec une racle en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N´utilisez pas ni de racle ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

**Récipient à graisses**
Après chaque usage, enlevez et nettoyez le récipient à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.

Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue **qui ne seront pas couvertes par la garantie.** Si besoin le récipient à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

**Corps du barbecue**
Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et séchez bien. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever la totalité de la graisse dans le barbecue. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez la grille et le brûleur avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

**Capot ou couvercle du barbecue & chariot**
Nettoyez le capot du barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente.

**Fixations**
Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.

**Rangement**
Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.

Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.

Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille.

Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures de nettoyage.

| | Certificat CE | Chaleur | Brûleurs | Taille injecteur | Gaz/Pression |
|---|---|---|---|---|---|
| **2 Burner Wagon Gas BBQ** | 0359<br>359CL1113 | 6.2 kW | 1 | 0.89mm<br>0.89mm | Butane: 28-30mbar<br>Propane: 37mbar<br>LPG mixtures: 30mbar |
| **mm095** | | | | | |
| **Consommation Gaz:**<br>2 Burner Wagon Gas BBQ: Butane 451g/hr, Propane 443/hr | | | | | |
| **Pays d'utilisation:**<br>$I_{3+ (28-30/37)}$ BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI<br>$I_{3B/P(30)}$ BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT | | | | | |

## Specifications techniques

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

# Dépistage de pannes

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| **Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage** | La bouteille de gaz est vide | Remplacer par une bouteille pleine |
| | Détendeur défectueux | Faire vérifier ou remplacer le détendeur |
| | Colmatage des brûleurs | Nettoyer les brûleurs |
| | Colmatage des buses ou du tuyau de gaz | Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz |
| | Fil de l'électrode desserré ou débranché sur l'électrode ou le dispositif d'allumage | Rebrancher le fil |
| | L'électrode ou le fil sont endommagés | Changer le fil et l'électrode |
| | Bouton poussoir d'allumage défectueux | Remplacer le bouton |
| | Ecartement incorrect entre l'électrode et la cage collecteur de gaz | La cage collectrice de gaz autour de l'électrode doit être alignée avec le brûleur en ayant un espace de 3 à 4 mm entre l'extrémité de l'électrode et la marque à l'extrémité de la cage collectrice de gaz. Réalignez la cage collectrice de gaz en conséquence |
| **Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette** | La bouteille de gaz est vide | Remplacer par une bouteille pleine |
| | Détendeur défectueux | Faire vérifier ou remplacer le détendeur |
| | Colmatage des brûleurs | Faire vérifier ou remplacer le détendeur |
| | Colmatage des buses ou du tuyau de gaz | Faire vérifier ou remplacer le détendeur |
| **Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)** | La bouteille de GLP est trop petite | Colmatage des brûleurs |
| | Colmatage des brûleurs | Nettoyer les brûleurs |
| | Colmatage des buses ou du tuyau de gaz | Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz |
| | Venteux | Utiliser le barbecue dans un endroit plus abrité. |
| **Le bouton du robinet de gaz est** | Robinet de gaz coincé | Remplacer le robinet de gaz |

Veuillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue). Vous en aurez besoin en cas de correspondance.

**Numéro de série.**_____

Il se peut que ce numéro soit exigé lorsque vous passez des commandes de parties détachées ou d'accessoires

Service Après-vente
TPA France
16 rue du Peintre Lebrun
78000 Versailles
e-mail: savfrance@tpagas.com
Tel: +33 1 39 49 53 96